



**Montgomery County Department of Health and Human Services**  
**Licensure and Regulatory Services**  
255 Rockville Pike, Ste 100, 1<sup>st</sup> Floor, Rockville, Maryland 20850  
Phone: 240-777-3986 Fax: 240-777-3088  
[www.montgomerycountymd.gov/licensure](http://www.montgomerycountymd.gov/licensure)

## **REQUISITOS SANITARIOS GENERALES PARA EVENTOS TEMPORALES DE COMIDA**

1. **Toda comida para un evento temporal no puede ser preparada o guardada en su casa.**
2. Mantenga la comida fría a 41 grados F o menos y la comida congelada a 0 grados F o menos.
3. Cocine la comida a la temperatura **mínima**:
  - a. vegetales y comidas comercialmente procesadas a 135 grados F;
  - b. mariscos, carne si no se especifica temperatura y huevos que se van a servir inmediatamente a 145 grados F;
  - c. cerdo o carne de res molidas y huevos que no se van a servir inmediatamente a 155 grados F; y
  - d. carnes rellenas y aves a 165 grados F.
4. Mantengan los alimentos calientes a una temperatura de 135 grados F o más alta. El equipo de mantener la comida caliente debe de ser pre-calentado antes de usarlo.
5. No toque con sus manos la comida que esta lista para comer. Use guantes plásticos o use utensilios limpios y desinfectados, papel de aluminio o papel encerado. Lávese las manos antes de ponerse un par de guantes, y cámbiese los guantes cuando cambie de tarea o cuando estén rotos o sucios.
6. Guarde carnes, aves y mariscos que no han sido cocinados debajo de comida preparada para evitar contaminación de la comida ya preparada por el goteo de los jugos de las carnes crudas. Almacene toda la comida, equipo y abastecimientos más arriba del piso. Proteja toda la comida en exhibición (incluyendo condimentos expuestos) con barreras protectoras, las tapas del equipo, papel de aluminio, o papel plástico.
7. Para controlar la temperatura de la comida tenga y use un termómetro especial para medir la temperatura de la comida que tenga incrementos de temperatura cada 2 grados.
8. Hielo y agua deben de proceder de una fuente aprobada. Tenga cucharas/cucharones o utensilios con mangos para dispensar hielo.
9. Proporcione y use una estación para lavarse las manos con agua templada (temperatura mínima de 100 grados F). El agua debe de ser dispensada por un tubo, canilla, o grifo sin la necesidad de mantener sus manos en ella para que permanezca abierto. Proporcione jabón, toallas de papel y un balde u otro recipiente para coleccionar el agua sucia. **Ninguna preparación de comida puede empezar antes de tener la estación para lavarse las manos debidamente abastecida.**
10. Tenga y use tres recipientes de tamaño adecuado para lavar, enjuagar y desinfectar los utensilios y las superficies del equipo que estén en contacto con la comida. Cloro (lejía) es un desinfectante aprobado. Use una cucharada de cloro por cada galón de agua para obtener 50 ppm (partes por millón) de cloro. Permita que los utensilios se sequen al aire antes de usarlos otra vez. Tenga y use los papeles de prueba para chequear la concentración del desinfectante.
11. Bote el agua sucia en una alcantarilla del sistema sanitario.
12. Almacenamiento, manipulación, preparación y servicio de la comida debe hacerse debajo de una cobertura aprobada como un baldaquín, una carpa o un toldo.
13. Ninguna persona que esta enferma o tiene una herida abierta esta permitida a trabajar manipulando comida. Todo el personal debe usar ropa limpia y cubrirse el pelo si es necesario. El personal que recibe dinero debe lavarse las manos antes de preparar comida.
14. Proporcione y use basureros que tengan tapas.
15. La comida preparada **NO** puede incluir ingredientes que contengan 0.5 gramos o más de grasas trans artificiales por unidad (aceite parcialmente hidrogenado, manteca parcialmente hidrogenada, o margarina parcialmente hidrogenada). Excepción: comida procesada comercialmente y servida en su envoltorio original sin ser abierta.